PROGRAMME
CONFÉRENCES & TABLES RONDES

<table>
<tr><th></th><th>LUNDI 21 OCT.</th><th>MARDI 22 OCT.</th><th>MERCREDI 23 OCT.</th></tr>
<tr><td>Grand Palais
Salle Erdre</td><td></td><td>Colloque Cap Aliment «L'information du consommateur, intérêts et contraintes d'application»
Organisation : PONAN TECH'</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">La Canopée
Hall XXL</td><td>Conférence «Eco lassitude ? Green Fatigue ? Comment retrouver la conviction et l'envie ?»
Organisation : CCI Nantes St-Nazaire
10h30 - 12H30
Présentation : La conférence proposée sur le thème de la «Green Fatigue» amorce une série d'ateliers de travail créatifs entre professionnels afin de réfléchir ensemble pour rendre attractif le développement durable.
Intervenants : Jean Mochon, La Belle Idée - Saskia Cousin, Institut Universitaire de France</td><td>Table ronde «La bonne Alimentation pour la personne âgée»
Organisation : ACEHF
10H00 - 11H00
Présentation : L'alimentation des personnes âgées et les services hôteliers adaptés aux patients en situation médicale particulière.
Intervenants : Viviane Kerlidou, Valorial - Freddy Thiburce directeur du cercle culinaire contemporain - Sylvain Zercher Ingénieur Restauration au CH de la Rochelle et Président de l'UDIHR - Didier Girard Ingénieur Restauration au CH du Mans et Vice président de l'UDHIR - Bruno Charrier Responsable de Restauration HL St Jean de Monts - Yannick Strottner Responsable Restauration CHLVO site de St Gilles Croix de Vie et Président de l'ACEHF.</td><td rowspan="2">Conférence «Charte De Confiance Hôtellerie Restauration et Hôtellerie de Plein Air » : Mieux recruter, mieux accueillir et mieux fidéliser vos salariés»
Organisation :
Tables de Qualité en Pays de la Loire
10h30 - 12H30
Présentation : Projets et évolutions de la Charte de Confiance, théâtre : Salarié heureux = Client heureux, du nouveau dans la communication.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Table ronde
«Relocalisation de l'offre alimentaire : Reconstruire la relation de confiance entre le producteur et l'artisan au bénéfice du consommateur»
Organisation : CMA 44, CGAD
14H00 - 15H00
Présentation : Circuits de proximité : des exemples de partenariats édifiants entre artisans et agriculteurs.
Quelles opportunités de développement pour la filière alimentaire ?
Quels enjeux pour l'Artisanat ?</td><td>Conférence «Projet mutualisé de la cuisine mixée»
Organisation : Centre Culinaire Contemporain
11H00 - 12H00
Présentation : Présentation du projet mutualisé «Mixé, cuisine & alimentation à texture modifiée»
Intervenants : Freddy Thiburce, Directeur général du Centre Culinaire Contemporain et Sylvie Gautron, diététicienne-nutritionniste (CCC).</td></tr>
<tr><td>Conférence «La restauration durable : les atouts de la bio locale»
Organisation : Interbio
14H00 - 15H00
Présentation : Le label «Restaurant durable», sa mise en oeuvre et l'impact sur l'organisation d'un RC en gestion concédée.
Intervenants : Elodie Rochel (Graine de Changement) – JM Noel (SODEXO).</td><td rowspan="3">«Cuisiner sans gluten dans un restaurant collectif : l'offre bio»
Organisation : Interbio
14H00-15H00
Présentation : Cette conférence a pour thématique la première campagne d'information et de sensibilisation «Cuisiner sans gluten en collectivité» en 2013.
Intervenants : Brigitte Jolivet (AFDIAG), Catherine Renillieux-Rast (AFDIAG) et Fabrice Fy (Nature & Cie).</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Table Ronde
« Sites de réservation en ligne : partenaires ou oppresseurs ? »
Organisation : APIIH
15H30 - 16H30
Présentation : L'arrivée d'internet a bousculé le milieu de l'Hôtellerie avec aujourd'hui 90% des clients qui réservent ou s'informent sur la toile avant leur séjour. Les sites de réservation en ligne sont devenus des acteurs importants de la profession, avec une influence toujours croissante sur la vie d'un hôtel. Quels sont les enjeux ? Comment rester maître de sa commercialisation et équilibrer le rapport de force avec les OTAs ?</td><td>Table ronde «Le Portage à Domicile»
Organisation : ACEHF
15H30 - 16H30
Présentation : Sensibiliser les acteurs de l'agro-alimentaire au portage à domicile et pour réfléchir ensemble au développement de la filière dans le but de contribuer au maintien à domicile des personnes fragiles.
Intervenants : Mme Guillemain Directrice du CCAS, Vertou - Frédéric Precigout Sociologue de l'alimentation - Bruno Leger Ingénieur Restauration ville de Carquefou «liaison chaude» - Yannick Strottner Responsable Restauration CHLVO site de Saint Gilles Croix de Vie «liaison froide» et président de l'ACEHF.</td></tr>
<tr><td>Table ronde « Comment valoriser les produits locaux dans la restauration collective ? »
Organisation : Nantes Métropole et Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique
17H00 - 18H00</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>DIMANCHE 20 OCT.</th><th>LUNDI 21 OCT.</th><th>MARDI 22 OCT.</th><th>MERCREDI 23 OCT.</th></tr>
<tr><td rowspan="5">ESPACE DÉMO Mezzanine du Grand Palais</td><td>Le design s’invite dans l’univers du chocolat !
Organisation : CIFAM
9H45-10H45</td><td>Culture Bar-Bars
« Comment organiser un concert dans un café cultures »
10H00-11H00</td><td>Breton en Cuisine
Organisation : Ouest France
10H00-10H45</td><td rowspan="2">«L’innovation par les usages dans le domaine alimentaire»
Organisation : Centre Culinaire Contemporain
10H00-11H00</td></tr>
<tr><td rowspan="4">La Cuisine Nantaise
Organisation : APCAL
11H00-19H00</td><td>Le design s’invite dans l’univers du chocolat !
Organisation : CIFAM
11H30-13H30</td><td>Cuisine Note à Note
Hervé This
Organisation : Sciences & Cuisine
11H00-12H00</td></tr>
<tr><td>Conférence
«Maîtres Restaurateurs Mode d’emploi»
Organisation : UMIH
14H00-15H00
Présentation :
À qui et comment est attribué le titre de maître-restaurateur ?
Intervenants : Hubert Jean, Président National des Restaurateurs de l’UMIH</td><td>Le design s’invite dans l’univers du chocolat !
Organisation : CIFAM
12H30-13H30</td><td rowspan="2">Le design s’invite dans l’univers du chocolat !
Organisation : CIFAM
12H30-13H30</td></tr>
<tr><td>Breton en Cuisine
Organisation : Ouest France
15H15-16H15</td><td>Atelier-conférence «Bonébel»
Organisation : CMA 44
14H00-15H30
Présentation :
Un circuit de proximité de la filière Blé, Farine Pain organisé pour relever le défi de créer une gamme de pains à forte valeur nutritionnelle</td></tr>
<tr><td>Ateliers Sciences & Cuisine
Exploration autour de la crème anglaise
Organisation : PONAN
16H30-18H30</td><td>Ateliers Sciences & Cuisine
Exploration autour de la crème anglaise
Organisation : PONAN
16H00-18H00</td><td>Breton en Cuisine
Organisation : Ouest France
11H15-12H15 & 14H00-15H00</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>DIMANCHE 20 OCT.</th><th>MARDI 22 OCT.</th><th>MERCREDI 23 OCT.</th></tr>
<tr><td rowspan="4">ESPACE ANIMATION Hall 4</td><td rowspan="3">Accords mets & vins
Organisation : InterLoire
15H00-16H00
Présentation : Diversité des Muscadets : des accords étonnants ; Accords mets et vins autour des vins du val de Loire.</td><td>Culture Bar-Bars
10H00-11H00</td><td rowspan="2">Accords mets & vins
Organisation : InterLoire
11H30-12H30 & 15H00-16H00
Présentation : Diversité des Muscadets : des accords étonnants ; Accords mets et vins autour des vins du val de Loire.</td></tr>
<tr><td>Accords mets & vins
Organisation : InterLoire
11H30-12H30 & 15H00-16H00
Présentation : Diversité des Muscadets : des accords étonnants ; Accords mets et vins autour des vins du val de Loire.</td></tr>
<tr><td>Conférence « Le financement du CHR d’une façon générale »
Organisation : Crédi Pro
13H30-14H30
Présentation : Présentation du métier de courtier, la construction du dossier, les financements bancaires possibles, les aides et programmes Oséo</td><td>Atelier « Hôteliers : gagnez en performance en identifiant les attentes de vos clients »
Organisation : KPMG
13H30-14H30
Présentation : Les clés pour améliorer sa performance, les perspectives d’innovations et de diversification des réseaux de distribution
Intervenants : Cécile Bérépion et Stéphane Mathieu (Tourisme Hôtellerie Loisirs)</td></tr>
<tr><td>Table ronde « La Transparence dans l’assiette»
Organisation : APIIH
16H30-17H30
Face à une actualité jalonnée de scandales alimentaires, comment garder la confiance des clients ?
ar quoi passe la transparence ?</td><td>Table ronde « Droit de Terrasse et horaires d’ouvertures »
Organisation : APIIH
16H30-17H30
Présentation : L’utilisation d’une terrasse est liée à l’exploitant et non à l’exploitation, ce qui signifie que lors d’une vente, le repreneur n’est pas certain de bénéficier des conditions préalablement établies. Comment alors, valoriser ces éléments ? Comment sécuriser la reprise ?</td><td>Table ronde « Préparons 2020»
Organisation : APIIH
16H30-17H30
Présentation : Quels sont les enjeux des prochaines années ? Il appartient aux professionnels de le construire, définir les grandes lignes et objectifs de demain.</td></tr>
</table>